

Kräuterferkel von der Dias-Alm | fermentiertes Kraut | geschmorter Paprika Almstüberl

- Kräuterferkel:**
- 600 g Schulter, Schopf, Backerl
 - 1 Stk. Zwiebel
 - Öl zum Braten
 - 100 g Karotten, Lauch, sellerie
 - Salz, Pfeffer, Thymian, Kümmel, Knoblauch
 - 1/8 l Rotwein
 - 1 l brauner Fond
 - Stärke zum Abbinden

- Fermentiertes Kraut:**
- 1 kleiner Kopf Weißkraut
 - 15 g Paprikapulver Edelsüß
 - 75 g Weißweinessig
 - 5 g Cayennepfeffer
 - Prise Salz und Zucker
 - 200 g Nudelfleckerl
 - 2 Stk. gelbe Paprika
 - 20 g Butter
 - Petersilie, Schnittlauch, Majoran



Martin Sieberer

Zubereitung

Für das Kräuterferkel

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und mit Salz, Thymian, Kümmel und Knoblauch marinieren. Das Wurzelgemüse in einer Kasserole anbraten, das marinierte Fleisch dazugeben und ein paar Minuten braten. Anschließend mit Rotwein ablöschen und mit braunem Fond aufgießen und das Ganze bei ca. 140°C ins Backrohr schieben.

Je nach Größe der Fleischstücke benötigen sie eine Garzeit von 1 bis 2 Stunden. Wenn das Fleisch weich ist aus der Pfanne nehmen und die Sauce durch ein Sieb abpassieren. Diese Sauce dann abschmecken und mit Stärke leicht abbinden. Die Fleischstücke vor dem Servieren in der Sauce heiß machen, auf den Krautfleckerl mit einem Krautchip garniert servieren.

Für das fermentierte Kraut

Das Weißkraut in feine Streifen schneiden und mit den übrigen Zutaten vermischen. Das Ganze vakuumieren und 21 Tage bei Raumtemperatur fermentieren lassen – dabei entwickelt das Kraut eine angenehme Säure.

Die Nudelfleckerl bissfest kochen und mit dem fermentierten Kraut vermischen. Den Paprika würfelig schneiden und in Butter anbraten. Das Kraut und die Nudeln dazugeben und durchschwenken, alles würzen und die frisch gehackten Kräuter begeben.

Zum Anrichten die Krautfleckerl auf den Teller geben, das Kräuterferkel daraufsetzen und mit ein wenig Sauce nappieren und zum Schluss mit einem Krautchip garnieren.

